FRY TOP S GAZ M80 plaque Chromée - Lisse - Version Top - thermostaté

Project .....
Rev.: .....
Zone: .....
Location: .....

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1654259	Q90SFTT/G805	QUEEN 9

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

C'est le choix de ceux qui ont besoin d'une force et d'une puissance maximales.
Queen9 se caractérise par une profondeur de 900 mm, un plan de travail de 20/10 d'épaisseur, des brûleurs à double couronne et l'utilisation d'un élégant acier inoxydable avec une finition Scotch Brite.
Des détails qui offrent non seulement une fonctionnalité et une esthétique maximales, mais qui tiennent également compte des besoins pratiques et ergonomiques de ceux qui travaillent.
L'extrême liberté de composition permet de combiner les modèles supérieurs avec des fours et des meubles bas neutres qui peuvent également être accessoirisés avec des finitions hygiéniques.
Avec plus de 350 modèles immédiatement disponibles dans le catalogue, Queen9 est déjà prêt à donner le meilleur de lui-même.
En outre, tous les équipements qui composent une cuisine Queen9 sont certifiés conformément aux normes internationales internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



SPÉCIFICATIONS DU MODÈLE

- Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique
- La conception de la plaque rayée assure le nettoyage jusqu'à la fin de la plaque
- Plaque non soudée pour accélérer les interventions de maintenance et les éventuels remplacements en usage
- Plaque non soudée au plan de la machine avec optimisation des points structuraux soumis à des contraintes thermiques
- Coupe thermique qui facilite l'utilisateur et les machines adjacentes.
- Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque. Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amelioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.
- Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable.
- Hauteur de la table de travail réglable de 840 à 900 mm.
- Plateaux d'une épaisseur de 2 mm.
- Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur totalement indépendante de la table de cuisson.
- Grand canal inondable sur le pourtour de la plaque de cuisson pour recueillir les résidus de cuisson, incliné vers l'avant pour l'écoulement des liquides dans le grand tiroir.
- Plaques de cuisson à surface satinée et revêtues de fer doux, d'acier AISI430 ou de chrome dur poli, toutes disponibles en version lisse, mixte ou striée.
- Grand tiroir de récupération des graisses.
- Taille des modules : 40, 60, 80
- Dans les modules de largeur 120, la plaque de cuisson est abaissée de 40 mm par rapport au haut et inclinée de 10 mm vers l'avant de la machine.
- Version gaz : brûleur tubulaire à flamme auto-stabilisée avec une grande uniformité de distribution de la chaleur.
- Régulation de la température par robinet modulant (température supérieure à 300°C) ou soupape de sécurité thermostatique avec thermocouple (90-280°C).

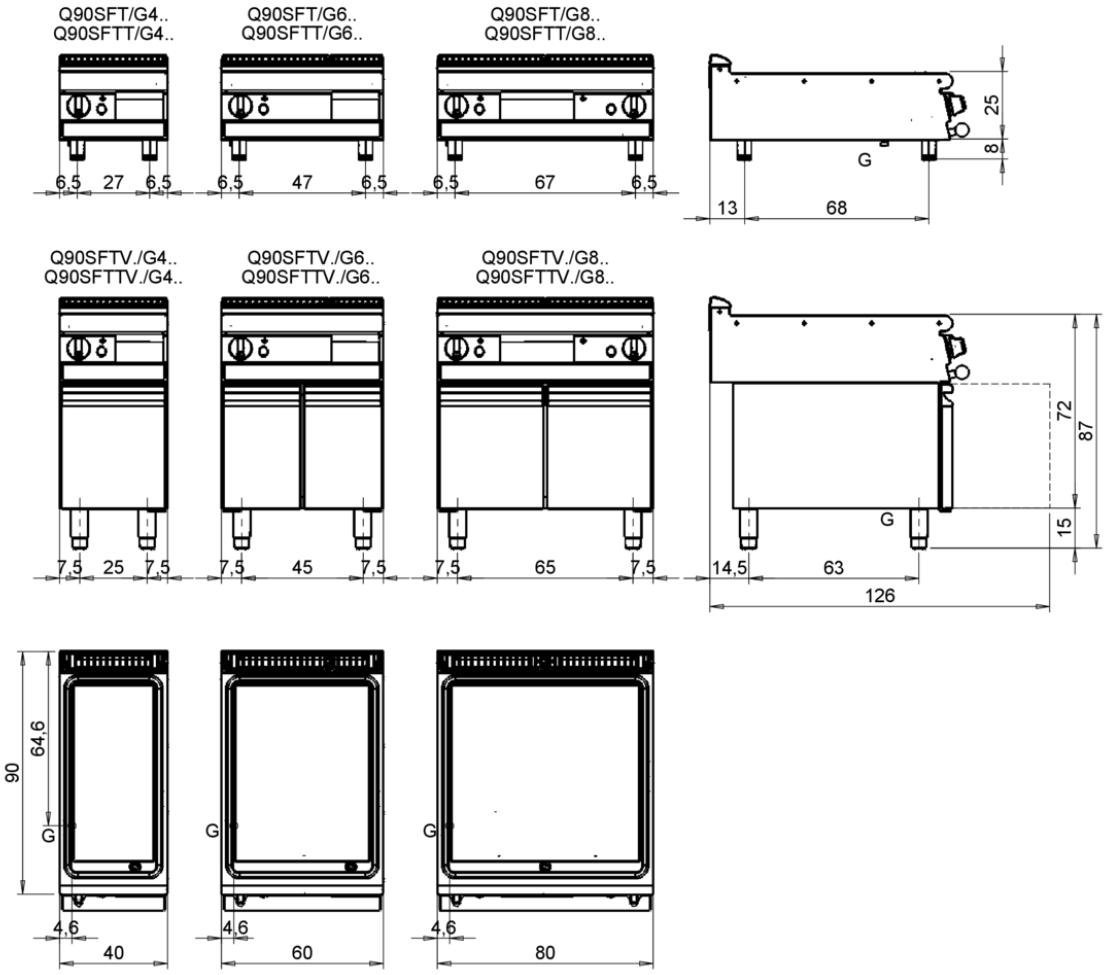
Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1654259
DÉFINITION	Q90SFTT/G805 FTG LISCIO CROM. M80 TOP
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	GAZ
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PROFONDEUR	900 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
POIDS NET	99.8 Kg
VOLUME (net)	0.18
LONGUEUR DU PAQUET	1020 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	570 mm
VOLUME DU PAQUET	0,494 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	109.8 Kg
GAS POWER	20,00
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	20,00
MODÈLE CERTIFIÉ	90SFTT/G8
TAILLE DE LA PLAQUE	705 x 660 mm

FRY TOP S GAZ M80 plaque Chromée - Lisse - Version Top - thermostaté

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1654259	Q90SFTT/G805	QUEEN 9

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

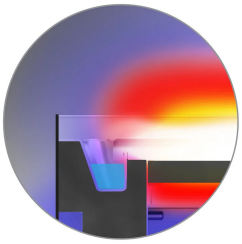


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	**G** Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás **EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)**
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água **S1** Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba **S2** Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de dépresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão **S3** Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto **S4** Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	**H20** Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água **A1 =** Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno **A2 =** Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio **L** Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nível

PRODUITS GAMME PLUS

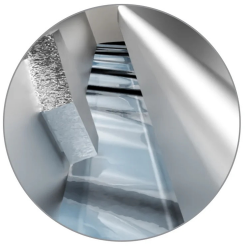


Disponible en tant qu'accessoire, le tuyau d'évacuation continu permet d'évacuer les résidus dans un conteneur externe.



Coupe thermique qui facilite l'utilisateur et les machines adjacentes.

Le joint GraphiTherm, fabriqué en fibre de verre de haute qualité et traité au graphite, résiste aux températures extrêmes et assure une étanchéité efficace même dans des conditions difficiles, protégeant ainsi la plaque de cuisson en toute sécurité et fiabilité.



Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire



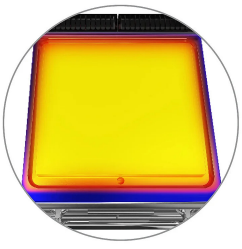
La conception de la plaque rayée assure le nettoyage jusqu'à la fin de la plaque



Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique



Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structurels sous contrainte thermique

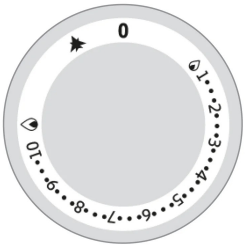


Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

FRY TOP S GAZ M80 plaque Chromée - Lisse - Version Top - thermostaté

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1654259	Q90SFTT/G805	QUEEN 9

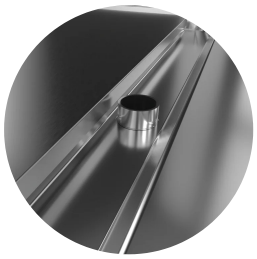
PRODUITS GAMME PLUS



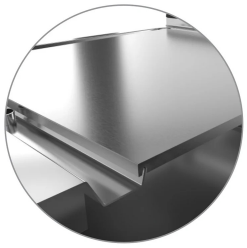
Dans les versions thermostatées, il est possible de régler la température de la plaque de cuisson de 90 à 280 °C, pour optimiser la consommation et s'adapter aux cuissons les plus délicates.



La conception de la plaque rayée assure le nettoyage jusqu'à la fin de la plaque



Bouchon de trop-plein en acier inoxydable, fourni en standard pour la gestion de l'inondation du canal.



Découpe thermique qui facilite le travail de l'utilisateur et des machines adjacentes.



Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	**PRPC**	Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé
CR1356399	**RPR**	Raclette à plaque chromée rayée
CR1354999	**PKLR**	Lames de remplacement (10PCS)
CR1658689	**9AFT8**	Protection anti-éclaboussures M80
CR1658609	**97TFT**	Capuchon de nettoyage de la plancha
CR1658849	**Q7968CAF**	CHARGEMENT DE L'EAU POUR FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAZ OU ÉLECTRIQUE
CR1659179	**Q98GKSCFT**	ÉVACUATION CONTINUE POUR FRY TOP M80 - 90 QUEEN - GAZ
CR1659209	**Q98GCASCFT**	CHARGEMENT + DÉCHARGEMENT EN CONTINU POUR FRY TOP M80 - 90 QUEEN - GAS
CR1659249	**PAFT8**	M80 SUPER FRY TOP ACCESSORY HOLDER
CR1659259	**AGMFT48**	GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP
CR1659269	**AGMFT6**	GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP
CR1659359	**AKBFT-1**	KIT 3 BOLS GN1/9 H65 MM
CR1659369	**AKBFT-2**	KIT 2 BACINELLE GN1/6 H65 MM
CR1659379	**AKBFT-3**	KIT 1 BASSIN GN1/3 H65 MM
CR1771669	**98ACM**	DOSSERET DE CONFINEMENT MAGNÉTIQUE FRY TOP 80X90
CR1658629	**97CPFT68**	Tiroir de nettoyage de la friteuse M60 - M80